ANNO VI. N.° 15.

SABBATO 10 LUGLIO 1847

# L' AMICO DEL CONTADINO

FOGLIO SETTIMANALE

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA' AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.



## AGRONOMIA

*Al Sig. Conte Gherardo Freschi*

Ella si è compiaciuto di inserire nel N. 8., 22 Maggio p. p., dell' accreditato suo Giornale un articolo di critica comunicatole dal sig. Scorcolano di Trieste sopra la Dissertazione storico-naturale sulle cause della cancrena delle patate, pubblicata dal Prof. Radizza coi tipi del Lloyd Austriaco.

Nel mentre che mi pregio di rimetterle una copia di detto opuscolo, la prego di voler accordare nel di Lei Giornale un piccolo spazio anche alla risposta della sudetta critica, assicurandola che questa fatica del sig. Radizza fu bene accolta in tutto il nostro Litorale.

Colgo di questa opportunità per protestarle la più sentita mia stima e considerazione.

Gorizia 9 Giugno 1847.

*Pietro Tancredi.*

*Risposta alla critica fatta da Antonio Scorcolano sopra la Dissertazione storico-naturale sulle cause della Cancrena delle patate, pubblicata dal prof. Radizza coi tipi dell' I. R. Lloyd Austriaco.*

Siccome so, che il benemerito Autore di quest' opuscolo, per effetto del sempre eguale suo modo di pensare, non solo in questa circostanza, la quale a dire il vero gli fa più onore che altro, ma che nemmeno, come avemmo delle parlantissime prove, contro le calunnie, che vennero, o che venissero disseminate in suo aggravio, non sarebbe capace di impugnare la penna per un sol momento a sua difesa, rimettendo egli mai sempre nella tranquillità della sua coscienza la propria giustificazione in Dio e nel tempo; sono io che questa volta prendo il calamo per fare al sig. Scorcolano i seguenti riflessi:

1. Non essere vero, che egli abbia letto con attenzione l' opuscolo del prof.

Radizza, come lo protesta subito dal principio del suo articolo, inserito nel foglio settimanale dell' accreditato Giornale Agrario l' *Amico del Contadino* al N. 8, data 22 maggio anno corrente, mentrechè per il caso di verità, egli avrebbe rilevato, che il sig. Radizza indica essere state in America colpite dal morbo quelle patate soltanto, che vennero coltivate per mano dell' uomo; ma non già quelle, che nel loro paese indigeno crescono spontanee in seno della natura.

2. Poter essere certo il sig. Scorcolano, che anche le patate di tre anni fa, prima cioè che si manifestasse la malattia in Europa, non erano più quelle dell' anno 1558, in cui l' Ammiraglio Olandese Sig. Drache le portò la prima volta dall' America; ma che la degenerazione di questi tuberi appunto per i ragionevoli motivi, addotti dal sig. Radizza, andò per lento grado, come per lento grado si osservano le degenerazioni negli animali, e che la malattia repentinamente manifestatasi sia da attribuire forse alla concorrenza di circostanze finora ignote non solo al sig. Scorcolano, ma eziandio a benemerite persone, che sanno una carta più di lui, e che logorano la loro mente nello studio della natura a vantaggio dell' umanità.

3. Oltracchè da altri giornali agrarj venuti posteriormente alla pubblicazione del sudetto opuscolo, essere confermate le opinioni del sig. Radizza appunto dai due fatti, che narra lo stesso giornale dell' *Amico del Contadino* a fronte della critica nel foglio n. 8; senza far menzione che in diversi luoghi del circolo di Gorizia furono rinvenute sanissime quelle patate, che nell' autunno vennero lasciate in terra, e che essendo così stati sottratti i bulbi al contatto dell' aria atmosferica, come opina il sig. Radizza, furono attissimi nella corrente primavera per una nuova seminagione.

4. Essere desiderabile, che il signor Scorcolano come dilettante di agricoltura, che desidera di rettificare le proprie idee, e che abita in un vicino suburbio di Trieste, volesse frequentare le prelezioni del sig. Professore Radizza per imparare, che non solo le patate, ma che tutte le altre piante bulbose stratificate con paglia si comportano molto bene nelle fosse durante l' inverno, e che non nuotano come i pesci in quell' acqua, che in giornata di sole è obbligata a svaporare; per cui i tuberi si trovano sempre asciutti, come mi sono io praticamente convinto da più anni a questa parte nelle mie possessioni certamente un poco più ampie di quella, che può avere il sig. Scorcolano in un suburbio di Trieste; dove forse non avrà mai coltivato patate nè altre piante tuberose di economia, che appena ora si cercano di introdurre e propagare nel territorio di Trieste per cura della scuola agraria.

Rifletto finalmente al sig. Scorcolano che frequentando le lezioni d' agraria avrà occasione di imparare un poco meglio a conoscere cosa sia l' aria, e la proprietà che essa ha di penetrare negli interstizj di tutti gli altri corpi, e quindi più facilmente fra la paglia o traverso una stuoja; e che essa può essere decomposta soltanto dalle parti verdi delle piante col concorso della luce, ma giammai dalle radici, alle quali la luce non può penetrare perchè sono sotterrate. Imparerà a conoscere, che tutte le foglie od altre parti delle piante che non sono colorate in verde, eccettuate quelle dell' amaranto a tre colori, quelle del faggio purpureo, ed altre di questa natura, non sviluppano punto di ossigeno, e che quindi le radici non essendo di color verde, nè esposte all' influenza della luce non possono decomporre l' aria atmosferica che penetra nel terreno, per cui è pregato di non parificare un' altra volta nelle sue critiche le funzioni delle foglie a quelle delle radici, ciocchè non farà al certo, se si darà cura di leggere attentamente le opere di Ingenhouze, Humboldt, Teodoro di Saussure, Senebier, e di altri, dai quali rileverà, che l' ossigeno dell' aria agendo sopra le sostanze animali e vegetabili disorganizzate (terriccio) scioglie dalle medesime quel succhio estrattivo, che assorbono le radici e che le piante lo si assimilano convertendolo nella loro propria sostanza.

Ciò sia detto al signor Scorcolano a rettificazione delle sue idee, come fu detto innanzi, e come egli stesso desidera, nel mentre che lo si prega di persuadersi, che molti farebbero meglio di attendere agli affari del loro telonio piuttostocchè ingerirsi in cose che non intendono, ciocchè o direttamente od indirettamente influisce sempre più o meno a danno della santa causa del pubblico bene.

*Gorizia 9 Giugno 1847.*

PIETRO TANCREDI.

# ECONOMIA PUBBLICA

## ALCUNE CONSIDERAZIONI SULL' ALIMENTAZIONE E SULLE SOSTANZE ALIMENTARI.

La digestione essendo una fermentazione speciale, e la fermentazione essendo il risultato del concorso almeno di due sostanze, ne consegue che non v' ha sostanza alcuna immediata che fermenti sola ed abbandonata a se stessa. La proprietà nutritiva di una sostanza alimentare non è altro che la proprietà fermentabile di questa sostanza; essa è nulla, finchè la sostanza alimentare non sia in contatto con un' altra sostanza che compia la sua fermentazione. Egli è quindi assurdo, onde valutare una proprietà che non si manifesta che col concorso di due sostanze, di amministrare una delle due isolatamente. E perciò l' amido preso solo sarà indigesto, non già perchè esso non sia nutritivo, ma perchè per somministrare i prodotti nutrienti manca della sostanza glutinosa o fermentabile che compie la sua fermentazione. Il glutine solo non è nutritivo perchè è insolubile.

S' ingannarono quindi Model e Magendie quando vollero nutrir dei cani, quegli col glutine, questi coll' amido o lo zucchero. Essi li videro perire d' inanizione, perchè ciascuna di quelle sostanze prese isolatamente non nutrono, e a renderle nutritive bastava associarle insieme.

Dalle esperienze dell' amido, dello zucchero, e del glutine si passò a quelle della gelatina, e qui avvenne il medesimo errore, anzi la confusione fu maggiore, e ne nacquero le più bizzarre asserzioni. La gelatina amministrata sola non è un veleno, perchè essa nutre associata a qualch' altra cosa; e siccome essa non è una sostanza semplice, ma una mescolanza molto complicata di tutte le sostanze nutrienti ch' entrano nella struttura delle ossa, così essa dev' essere, quando sia ben preparata, molto più nutritiva dell' amido o dello zucchero amministrati soli, ed altrettanto nutritiva del glutine, il quale, per quanto sia stato maneggiato sotto d' una corrente d' acqua, contiene nonostante una quantità apprezzabile di tutte le sostanze ch' esistevano nella farina prima dell' impastatura. Le sostanze che d' Arcet aggiungeva alla gelatina, per aromatizzarla, facevano qualche cosa più che aromatizzare; esse arrecavano alla gelatina una specie di compimento della fermentazione; perchè le carotte, le cipolle, ec. sono ricche di sostanze zuccherine, e perciò la gelatina preparata in questo modo acquistava un grado maggiore di nutribilità.

Se la gelatina per sè stessa non è assolutamente nutritiva, associandola con sostanze di buona qualità, quale sarebbe il brodo di carne, non diverrebbe per questo migliore, nè in alcun modo acquisterebbe qualità nutrienti: il *meno* associato al *più*, non diviene per ciò *più*. Ogni qualvolta adunque che voi associate una sostanza di qualità inferiore ad una sostanza di buona qualità, voi falsificate, peggiorate invece di migliorare; gustate ciò che è buono, senza cangiar in nulla ciò che è cattivo. La pretesa di aggiungere la gelatina al brodo di carne era una pretesa disperata, che errava contro le regole più comuni dell' economia domestica e del regime alimentare.

Queste considerazioni abbiamo fatto perchè vediamo riprodursi troppo di sovente alcune ricette di mescolanze farinacee nella fabbricazione del pane. Le quali sostituzioni di sostanze inferiori alla vera sostanza panificabile della farina di frumento furono suggerite nell' idea che si potesse supplire al difetto del frumento. Ma quest' è un errore; queste sostituzioni suggerite dalla chimica nella fabbricazione del pane sono irragionevoli, come sono irragionevoli le zuppe economiche fatte colla gelatina invece del brodo di carne. Conviene persuadersi che assolutamente nulla giova l' arte del saper mescolare, poichè l' arte non aggiunge o muta le proprietà nutritive delle sostanze.

Non contenti delle zuppe economiche fatte colla gelatina, sono comparsi al mondo con altre mescolanze, e ve le presentano come un non *plus ultra* di economia domestica. Noi non possiamo adattarci a queste ciarlatanerie, le quali, quand' anche fossero fatte di buona fede, non possono che nuocere al benessere generale. Veniamo a particolari.

Leggesi nell' *Amico del Popolo*, giornale che si stampa a Lugano, un articolo sulle minestre economiche che si distribuiscono a Dublino da alcune distinte Signore, il quale articolo venne inserito anche dal *Tornaconto*, raccomandando ,, che si tentino delle prove anche fra noi dai relativi pubblici stabilimenti, prima ancora che una spaventevole necessità potesse indurveli in avvenire ,,. In quel

giornale adunque leggesi che " queste minestre sono di particolar convenienza per le famiglie numerose e di scarso guadagno, contando dai calcoli fatti, che una minestra di circa 20 a 22 oncie non costa che pochissimi soldi (4 soldi circa), oltrecchè è gradita al palato, assai nutriente e salubre.,, Vi si vogliono due minestre al giorno pel mantenimento d' una persona. Di che mai sono composte queste minestre? Noi senza riportare le varie ricette, diremo solo della quantità de' componenti. In due di queste minestre, che è la dose che occorre giornalmente ad ogni persona, vi entrano 6 oncie di pane, un oncia circa di carne, e quattr' oncie circa di una mescolanza di farina di fave o di frumento, o fagiuoli, od orzo, o di verze, o d' orzo mondato, o di una quantità maggiore di patate. Insomma l' uomo dovrebbe vivere con 11 once circa di sostanze alimentari di qualità inferiori al pane, meno però la carne la quale vi entrerebbe per 1|11. Ora chiediamo, può l' uomo che lavora mantenersi in tutta la sua vigoria con 11 oncie di sostanze meno nutrienti del pane? Nò, perchè è provato che all' uomo operoso vi abbisogna una libbra e mezza di pane al giorno, unitamente ad una quantità di carne o ad una quantità di legumi; e dove il popolo è abituato alla polenta vi si vuole tre libbre di farina di mais, o due libbre e mezza di farina e 4 o 6 oncie di fagiuoli in minestra. Se noi ora consideriamo quelle minestre economiche vediamo tosto ch' esse contengono appena il terzo del pane che è necessario ad un uomo, e gli altri ingredienti suppliscono appena alla carne o ai legumi. In quelle minestre adunque vi è molto volume, ma poca sostanza nutritiva; con quelle minestre si potrà riempire il ventre ma non alimentare convenientemente l' uomo. Esse possono tutto al più essere di qualche sollievo ad un popolo che muore di fame, non mai sostenere un popolo lavoratore. Gl' inglesi che tanti studj fecero per conoscere gli equivalenti dei foraggi e la quantità che fa duopo di essi per alimentare gli animali, perchè non fecero simili studj negli equivalenti delle sostanze alimentari dell' uomo? perchè non calcolarono quanto pane, quanta carne o quanti fagiuoli o fave abbisognano per mantenere le sue forze? Gli animali interessano forse più che gli uomini? Noi nol vogliamo credere, perchè se vi poniam mente vediamo che al banchetto dato al sig. Soyer proprietario del *Reform-Club* dove si preparan tali minestre, egli rispondendo ad un toast portato in di lui onore, ebbe a dire, *che membri della stessa famiglia dobbiamo consacrare i talenti che Iddio ci ha dati per migliorare la condizione dei nostri fratelli, e che il portare l' economia nel sistema alimentare del popolo dev' essere lo scopo degli sforzi dei veri filantropi.* Ma guardiamo bene che questo filantropia non c' induca in errore, poichè ne avverrebbe che anzichè essere di giovamento ai nostri fratelli non saremmo loro che di danno. Guai se io chiedessi a quelle caritatevoli Signore di Dublino, e al sig. Soyer il gran cuoco umanitario di vivere un solo mese con quelle zuppe; sono sicuro che non troverei migliori giudici di loro in quella policulinaria invenzione. Oh certo che il misero piuttosto che morir di fame la troverà buona! ma suggerirla come economica e nutritiva a un popolo che abbisogna di conservar le sue forze, questo mi pare un po' troppo; e se non fosse la buona fede che le suggerisce, direi che è stoltezza o pazzia.

Dalle zuppe economiche veniamo al pane economico. Il giornale il *Commercio* di Roma annunziava alcuni esperimenti fatti in Bologna sulla panificazione mista di frumento e di riso. Risulta da que' esperimenti che " il pane fabbricato di farina di riso, riusciva ottimamente sia per la facilità della panificazione che per la qualità, giacchè desso ha buon odore, ottimo sapore e si conserva morbido oltre gli otto giorni, limite entro il quale fu conservato.,, Bastano forse queste qualità per dire che un pane sia veramente buono? Basta forse che sia bello alla vista, e buono al palato, perchè un pane sia di perfetta qualità? No, non basta che sia bello alla vista, buono al palato, conviene ancora che sia buono allo stomaco, cioè che offra sotto uno stesso peso, e sotto un egual valore una egual forza nutritiva.

Egli è indubitabile che fino ad ora il miglior pane al palato ed allo stomaco dell' uomo è quello di frumento, e per dimostrarlo per via sperimentale, non è necessario, anzi sarebbe assurdo di consultare a questo riguardo lo stomaco dei cani grandi e piccoli; noi abbiamo per garanti lo stomaco di miliardi di uomini che da quattro mille anni ci lasciarono delle testimonianze. Ora la farina che serve a fabbricare il migliore di questi pani è quella che contiene in maggior proporzione l' amido e il glutine impastabile. Diminuite l' una o l' altra di queste due sostanze che rendono compiuta la

fermentazione digestiva, prendete una farina il cui glutine si presti più difficilmente alla impastatura, o nella quale l'amido entri in una parte minore, ed allora qualunque cosa che voi farete, otterrete sempre un pane di una qualità inferiore. Se in natura esistesse una sostanza che somministrasse i due elementi della fermentazione panaria in proporzioni migliori che nella farina di frumento, converrebbe proclamarla sostanza eminentemente alimentare; ma fino ad ora la farina di frumento non conosce rivali.

Nè giova il dire che fa il *Commercio* che " il pane fabbricato della mescolanza proporzionale di farina di frumento e di riso cotto, ha precisamente la qualità che noi abbiamo esposto; e che da tre mesi in qua molte famiglie, anche distintissime, l'usano quotidianamente; „ perchè noi non neghiamo le qualità allegate, bensi sosteniamo che il sapore non ha nulla di che fare colle proprietà nutrienti. E il dire poi che vi furono molte famiglie, anche distintissime, che l' usarono da tre mesi non prova nulla, perchè sappiamo che i ricchi consumano poco pane, e si nutrono con altre sostanze. Converrebbe, per dire qualche cosa di positivo, provare il pane di mescolanza col pane puro a parità di circostanze, ciò che ancora non fu fatto.

E in quanto al riso introdotto è certo che esso non aggiunge al pane che una sostanza inerte ed indigesta, ed altera anzi la bontà della farina di frumento, la quale non è eminentemente alimentare se non perchè il glutine e l' amido si trovano in proporzioni convenienti per saturarsi e fornire ogni cosa naturalmente necessaria. La bilancia adunque essendo esatta, voi distruggete l' equilibrio aggiungendo il riso, rendete quindi la farina meno alimentare di prima, peggiorate ciò ch' era eccellente, non migliorate ciò ch' era di qualità inferiore, aumentate il peso a danno della sostanza.

Quando la natura ha stabilito delle proporzioni, convien rispettarle finchè l' arte non sia giunta a produrre i processi della natura; e noi siamo ben lungi da questa potenza nell' arte chimica.

Prima di terminare questo articolo non possiamo lasciare senza qualche osservazione le deduzioni che il *commercio* trae dall' analisi comparativa del frumento del frumentone e del riso. Dietro quest' analisi praticata in via media sopra 100 parti di ciascuna qualità di questi grani, ommessi que' materiali che non servono all' oggetto risulterebbe che vi sono:

| AMIDO *o parte feculenta o parte nutriente* | GLUTINE *acconcio alla panificazione* | ZUCCHERO *condiuvante la panificazione per la fermentazione cui dà luogo* |
|---|---|---|
| *Frumento* . . . 70 | 12 | 8 |
| *Frumentone* . 77 | 6 | 2 |
| *Riso* . 85 | 3 | 3 |

Ora da quest' analisi che conchiude il prelodato Giornale?" che il riso contiene in ogni cento parti una proporzione di sostanza nutritiva maggiore del frumentone di 8 e del frumento di 15; una proporzione di sostanza panificabile, congiunti insieme glutine e zucchero, materiali servienti in diverso grado alla panificazione, minore del frumento di 14, da compensare perciò, nella mista panificazione, con una proporzione di frumento molto superiore a quella del riso.„

In verità che vi è da far le maraviglie leggendo queste conseguenze, poichè per le ragioni sopradette la panificazione essendo una fermentazione, nè questa potendo succedere senza il concorso di due sostanze trovandosi in giuste proporzioni nella farina di frumento, ne avviene che ponendovi il riso, vi si pone una sostanza la quale altera le proporzioni stabilite dalla natura, perchè il riso invece di avere il fermento nella proporzione di 17 p. 100 non lo ha che di 3 1/2 circa. Egli è conosciuto che la farina, che dà il pane più conveniente alla digestione dell' uomo civilizzato, è quella il cui amido forma i tre quarti circa e il glutine il quinto. Se l' amido fosse sovrabbondante, il pane sarebbe meno nutritivo; se vi abbondasse il glutine il pane sarebbe indigesto.

Lasciate quindi o chimici filantropici o cuochi umanitari questi pani e queste zuppe economiche. Non è possibile di formare due categorie di prodotti alimentari, una pel povero, l'altra pel ricco; il povero divenendo ricco, e il ricco cadendo in miseria non cangiarono la facoltà allo stomaco di conformare la loro

digestione alla ricetta della filantropia! Egli è quindi una stoltezza il voler inventare un pane pel ricco, ed un pane pel povero: il povero nol vorrebbe quando anche glie lo daste per nulla. Nessuno mangia miglior pane del povero. Tutti i fornai sanno che i poveri, a cui gli uffici di carità danno dei buoni per ricevere gratis del pane bigio, vi aggiungono del proprio al buono gratuito quant' occorre per avere pane bianco; poichè è il pane che loro abbisogna, che mangiano con piacere, che digeriscono facilmente; e ciò che più importa a sapersi si è, che è esso solo che forma il suo nutrimento. Chimici umanitari non alterate quindi la manna del povero; è colla sua purezza che ella può supplire alla varietà delle vostre vivande. G. B. Z.

## CONSIDERAZIONI SULL' ANNONA

( Continuazione e fine ).

Ma i progetti che numerosi mi si presentano alla mente, per trarre un migliore profitto che non si fa dai beni comunali, sarebbero una nuova digressione nella digressione troppo lunga che fin qui m' ha condotto, tenendomi però nei limiti del soggetto. Ma per trattare più davvicino il titolo di quest' articolo, lasciate ch' io m' immagini ( come esiste in varie provincie d' Italia e d' oltralpe e come ora si va istituendo in Friuli con alla testa il conte Mocenigo ed il conte Gherardo Freschi compilatore dell' *Amico del Contadino*) per ogni provincia una società agraria colle sue radunanze generali e coi suoi comizj particolari; e che a quella, come ispiratrice dei miglioramenti e conscia delle condizioni generali del paese, facciano capo i possidenti ed i parochi più illuminati ed i comuni tutti, in una attività continua e ricorrente dal centro alle estremità e viceversa. Con questo mezzo io veggo il governo penetrare dappertutto coll' intervento consigliato in quest' articolo e realizzarvi i modi di prevenire la carestia ivi indicati.

Frequentissime erano le carestie micidiali, quando i popoli vivevano più isolati e quando solevasi coltivare un solo prodotto o prodotti che crescevano e maturavano tutti nella stessa stagione. Ora questi due mali sono in gran parte tolti, ma non dappertutto nè quanto si potrebbe. Vediamo l' Irlanda perire, perchè mancarono due raccolti di patate, mentre su quel suolo non si coltivava quasi altro. In qualche luogo non si semina che frumento, od orzo; altrove il maiz non lascia alla patata nemmeno l' orto. La società agraria provinciale, che vigila e penetra dappertutto, in ogni comune promuoverà con incitamenti, esempi, aiuti e premj la maggiore moltiplicità ed il più savio avvicendamento di colture. Essa promuoverà i buoni sistemi d' irrigazione e l' aumento del bestiame che sarebbe aumento di granaglie e di altri prodotti alimentari preziosi nelle grandi strettezze. Essa il rimboscamento delle nude giogaie de' monti, da moderare le devastazioni de' fiumi e da rendere alla coltivazione ampi terreni e da fornire combustibile alle arti che sempre più ne domandano. Essa le piccole industrie locali, che all' agricoltura si uniscono assai bene e che forniscono al villico lavoro e mezzo di guadagno per le lunghe invernate, e che danno talora la prima preparazione alle materie greggie da esportarsi con maggior profitto. Essa i poderi esemplari, centrale per la provincia e speciali per i comuni, ove si terrebbero le colture nuove, si farebbero semenzai e vivai per propagare fra' contadini piante, frutti, foraggi ed ogni utile novità. Essa le scuole agrarie comunali e festive, in cui si andrebbero mutando le elementari comuni. Essa sui beni del comune, ove rimangono, o su qualche podere preso ad affitto o comperato, il campo dei poveri, in cui occupare, se ve n' ha, gente che manca di lavoro e che si deve pur soccorrere; oppure, dove il lavoro non manca, farci col concorso della religione un solenne lavorio festivo di tutti i contadini del comune, perchè del prodotto si alimentasse la vedova, l' orfano e l' impossente, e negli anni d' abbondanza, in questo caso sì, serbassesi del grano nel granaio del povero.

Qui, se non temessi d' avere anche troppo tediato il lettore, vorrei dare maggiore ampiezza alle mie osservazioni sul modo di adoperare tutte le forze e le attitudini in un comune, a pro della piccola società elementare, e quindi di tutto lo stato. Ma chiuderò col richiamare con un' ultima osservazione l' intervento dei governi per dirigere all'agricoltura tutta

quella gente che vive a spese della carità pubblica, o dello stato in ogni modo.

Nel logico procedimento d'ogni età v'ha la parte naturale, permanente, sana ed utile, che conviene secondare, togliendo ogni impedimento che faccia ostacolo; ma v'ha altresì una parte temporanea, fittizia perchè dipendente da vecchi errori e da mali presenti, malata e perniciosa e a cui conviene controperare. Il commercio e le diverse industrie cittadine reagirono contro il feudalismo, possessore immobile della ricchezza fondiaria, per emanciparsi da lui. L'emancipazione ora è completa, e già esageriamo dal lato opposto. I capitali stornaronsi dall'agricoltura, che si lasciò negletta. Ai baroni della terra si oppongono i baroni dell'industria; ai castelli le officine; ai latifondi le compagnie delle strade ferrate. I servi ora sono nelle fabbriche ove si accatastano sempre più a centinaia di migliaia, deteriorando materialmente e spiritualmente e facendo pendere sulla testa dei loro padroni, che accendono le loro voglie e l'invidia e l'odio col proprio fasto, la spada di Damocle. Le industrie delle macchine e le strade ferrate aumentano ogni dì più il male, che un'infinità di medici si propongono, e non sanno curare. Conviene far rifluire verso la terra, che dà il pane almeno a chi la coltiva, e capitali ed una controcorrente di poveraglia cittadina e gli onori che si tributano alle utili professioni degli agiati. L'intervento de' governi, che sarebbe perniciosissimo in qualunque altra industria, diverrebbe salutare in questa. Non già, ch'essi abbiano a togliere alle diverse arti la gente che spontanea vi accorre, ma si da dirigere all'agricoltura quelli che da loro dipendono e che vi trovano migliore sostentamento e procurano ad essi così notabile risparmio. In questo caso, controperando ad una esagerazione perniciosissima dell'epoca, essi seconderebbero anche il naturale andamento delle cose. Osservai, che già anni sono a Lione, poi più recentemente a Londra, a Berlino ed altrove, la smodata concorrenza industriale cacciò molti operai fuori di città, ove possono avere alloggio e cibo a miglior patto, aria buona da vivere più sani, ed un pezzo di terra da associare l'agricoltura all'esercizio dei loro mestiere, da occuparvi il tempo che avanza in un lavoro che sia una specie di riposo per quelli che sono sempre costretti al telaio e da raccogliervi gli erbaggi almeno per la famigliuola, che in città non potrebbe aver nulla di tutto codesto.

Questa lezione di economia data dagli effetti necessarj della libera concorrenza, bisogna ricordarsela ed applicarla. Secondare le associazioni libere che si propongono un simile scopo; e portare alla campagna tutte le case di educazione di orfani, trovatelli, giovani carcerati, case di lavoro ecc., i quali spesso, con un'assurdità il cui grave danno sociale è evidentissimo, lavorano in mestieri, che facendo una concorrenza artificiale al lavoro libero, riducono alla miseria gli operai che ricadono a carico della beneficenza o della giustizia pubblica e danno i risultati delle statistiche ufficiali d'Europa, che tutti sanno e che inducono certi scimuniti a bestemmiare contro la civiltà che accresce i poveri ed i delitti. Il fatto sta, che civiltà tale non è la vera, e che è urgente di provvederci. La terra dando pane a chi la lavora, sradica in buona parte la miseria ed il vizio e porta nella società una morale e quindi una civile rigenerazione.

Oltre all'indicato intervento dei governi in questo senso, conviene ristabilire l'equilibrio fra i pesi che gravano più sui guadagni della terra, che su quelli delle altre industrie; fare con istituti di credito agricoli che i capitali, accumulati tutti nelle altre industrie, si rivolgano in parte alla terra; i figli de' campi, di cui si fecero soldati, ordinare in riserve perchè possano servire allo stato ma lavorare nel tempo stesso nelle opere pubbliche, onde non si disavvezzino dal lavoro del suolo, ritornando a casa loro carichi di bisogni nuovi, di vizj, di malattie fisiche e morali che corrompono il popolo di

campagna e d' inettitudine al lavoro; fondare scuole per l' educazione dei possidenti di campagna, onde fare che badino ai proprj interessi ed a far prosperare lo stato, anzichè andare ad accrescere il sopracarico degli aspiranti ad impieghi ed a professioni divenute ormai per la troppo concorrenza illiberali. Forse pubblicherò in questo giornale i miei vecchi studj fatti su quest' ultimo soggetto, e ne svolgerò qualche altro toccato di volo in questi articoli. *Pacifico Valussi.*

## VARIETA'

Le Risaje in Francia. — Nella cronaca di dicembre dell' anno scorso noi vi parlammo delle risaie istituite sulle spiaggie del Rodano dal nostro italiano conte Beltrami, e ne abbiamo fatto vedere tutta l' importanza. Ora leggesi nella *Presse* che i coltivatori italiani che sono venuti, questo inverno, a stabilirsi nel nostro paese per questa coltura dichiararono che giammai essi non hanno veduto una vegetazione così sorprendente; essi pensano che questo anno non si raccoglierà meno di 2000 chilogrammi di riso per ettaro, e che questa produzione aumenterà, subito che le coltivazioni saranno meglio ordinate, a 2900 e 3000 chilogrammi, come avviene nei buoni terreni della Lombardia, ove si ottiene fino il 25 per uno ed anche più, cioè 3,700 chilogrammi ed oltre, essendo il riso il cereale che dà i prodotti più abbondanti e quello ch' è il meno esposto alle variazioni dell' atmosfera. Ma non è necessario di spingere tant' alto le pretese, poichè le spese annuali di coltura, compresovi il capitale impiegato non si innalzano oltre i 300 franchi all' anno per ettaro. Con un prodotto di 2000 chilogrammi soltanto in ragione di 30 franchi i 100 chil., il prodotto netto sarebbe ancora di 3,000 franchi per ettaro.

Virtù Mediche della Calce. — Il sig. D. Giacoma, parroco di Borgaro presso Torino, inviò alla Società industriale di Angers alcune sue osservazioni, dalle quali risulterebbe essere vantaggioso l' uso della calce in alcune malattie esterne. — Una cavalla venne attaccata da una malattia contagiosa, chiamata volgarmente *farcino*, la quale consiste nella putrefazione quasi totale e puzzolentissima delle varie parti in modo da infettare in breve tempo un' intera scuderia, giudicata incurabile: vennero ricoperte giornalmente le piaghe di calce viva in polvere, ed in 15 giorni fu totalmente compita la guarigione, da dare alla luce un bellissimo parto. In seguito a questa cura il sig. Giacoma ottenne un premio d' incoraggiamento alla Veneria Reale.

Il cloruro di calce applicato alle ferite guarì pure un cane da caccia morsicato da una vipera che si temeva di perdere.

Un povero giovine finalmente che s' era scottato una gamba coll' acqua bollente, avendola subito immersa in un latte di calce, ne venne guarito.

Patate di tre raccolte. — Dopo che la malattia colse le patate, tutti si sono dati a farne delle prove, chi introducendo nuove varietà, chi antecipando la coltura, chi riproducendole pei semi. In Francia si parlava di una varietà che darebbe tre raccolti all' anno; vi fu chi ne dubitò ma il sig. Angelo de Rosmini piuttosto che perdersi in questioni, la fece venire e la coltivò. Vi dirò adunque ch' egli ne ha già fatto un raccolto, e che le piantò di nuovo. Vedremo in qual' epoca si farà la seconda raccolta, e se si sarà a tempo di aver la terza, o se la terza la si farà nella vegnente primavera. Comunque sia essa è una varietà preziosa, perchè primaticia, e di un sapore buonissimo.

Conservazioni delle Carni. — Il sig. Amadio Desbordeau nell' indicare i vari mezzi per conservar le carni, scrive che nel latte rappreso si può conservarle per qualche giorno, specialmente se s' ha l' attenzione di rinnovare il latte. Qui all' incontro da una distinta famiglia che vive alla campagna si conservano benissimo le carni per 6 ed 8 giorni nel latte rappreso ed inacidito esponendolo per qualche tempo ad un leggier calore. Si mette in una pentola o in un vaso qualunque le carni che si vogliono conservare, e vi si versa sopra tanto latte rappreso ch' esse siano del tutto coperte. Si pone il vaso in luogo fresco e si lascia così per sei od otto giorni. Quando vogliansi cuocere le carni, si devono prima lavare in acqua fresca: e cotte che siano avranno buon gusto, saranno più frolle, e non avranno alcun odore. G. B. Z.

GHERARDO FRESCHI comp.

CONDIZIONI DELL' ASSOCIAZIONE

*L' Amico del Contadino* principia in Aprile e termina in Marzo di cadaun anno.

Si calcola rinnovata l' associazione per l' annata susseguente, ove prima del 15 Marzo non venga recessa.

Per chi riceve il Giornale immediatamente dalla *Tipografia e Libreria dell' Amico del Contadino* in S. Vito, e dalle *Librerie* di Portogruaro e Pordenone, il prezzo antecipato dell' annua associazione è di Austr. L. 6.90. — Per chi lo riceve *franco* a mezzo della Posta, e di Austr. L. 8.90. — Ogni altro recapito, o mezzo di spedizione, sta a carico del Socio. Le associazioni si ricevono presso i principali Librai, nonchè presso gli II. RR. Uffizj Postali, e presso la Tipografia e Librerie supraindicate.

Le lettere, e i gruppi vorranno essere mandati franchi: *Alla Tipografia e Libreria dell' Amico del Contadino in San - Vito.*

*L' Amico del Contadino* fa cambj con qualunque giornale nazionale od estero.

SAN - VITO AL TAGLIAMENTO, TIP. DELL' AMICO DEL CONTADINO.